

Butterplätzchen (mit Schönegger Almbutter)

Zutaten:

- 375 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- 125 g Puderzucker
- 250 g Almbutter
- etwas geriebene Zitronenschale



Zubereitung:

1. Als Erstes aus allen Zutaten einen glatten Teig kneten und etwa 30 Minuten kaltstellen.
2. Als Nächstes den Teig dünn ausrollen und nach Belieben ausstechen.
3. Anschließend die Plätzchen bei 180 °C für ca. 10-12 Minuten backen. Zum Schluss die ausgekühlten Plätzchen je nach Geschmack mit Zuckerguss überziehen und mit bunten Streuseln verzieren.

Tip: Diese Plätzchen eignen sich auch hervorragend für Füllungen mit Marmelade oder Nougat.

Guten Appetit!